

# VALOTINE : VALOrisation de la langoustTINE

Projet

De 2015 à 2017, les langoustiniers du golfe de Gascogne ont observés des rendements importants sur la langoustine. Si la grande majorité des navires de la pêche a investi dans des systèmes embarqués pour accroître la qualité du produit [...]

**Thématique** : Valorisation des produits, commercialisation | **Localisation** : France, Golfe de Gascogne | **Filière** : Pêche, Pêche embarquée

 **Projet : Terminé**

 **Porteurs du projet** : AGLIA,

## Contexte

De 2015 à 2017, les langoustiniers du golfe de Gascogne ont observés des rendements importants sur la langoustine. Si la grande majorité des navires de la pêche a investi dans des systèmes embarqués pour accroître la qualité du produit (vitalité), la qualité de la langoustine doit être maintenue au-delà de la phase de vente en criée. L'exigence du consommateur d'obtenir sur l'étal des poissonneries une langoustine vivante nécessite une chaîne de traitement adaptée, gage également d'un marché porteur pour les producteurs.



© Aglia

## Objectifs

- ✓ Identifier les leviers d'actions permettant d'améliorer la qualité des langoustines de la capture jusqu'au consommateur

## Actions

- Enquêtes auprès de professionnels de la pêche afin de faire l'état des lieux des pratiques et des modalités de conservations (équipements, paramètres de l'eau...) à bord des langoustiniers du golfe de Gascogne ainsi que des améliorations à envisager sur la filière.
- Recensement des pratiques en halles à marée afin de conserver au mieux la langoustine vivante

## Résultats

38 patrons de langoustiniers ont répondu au questionnaire.

Ces réponses donnent une tendance qualitative des équipements et des pratiques à bord pour maintenir la vitalité des langoustines :

- 2 types de viviers sont identifiés : les viviers par aspersion ou par immersion. La température de stockage est en moyenne de 5.5°C.
- les viviers par immersion ont une contenance moyenne plus importante et permettent une conservation moyenne plus longue des langoustines que dans les viviers par aspersion. Ils sont davantage utilisés par les navires réalisant des marées de plusieurs jours et nécessitant un stockage de la langoustine sur plus de 24h.
- la rapidité du tri et de la mise en vivier des langoustines, ainsi que la température de conservation sont les facteurs qui semblent les plus importants pour maintenir la qualité de la langoustine vivante. Ce sont ces facteurs qui mériteraient d'être encore améliorés sur les navires pour optimiser la vitalité de la langoustine.
- les autres améliorations proposées par les professionnels concernent les halles à marée notamment en équipements qui permettent de respecter la chaîne sur froid et assurer la continuité avec les efforts mis en place à bord.

La suite des travaux sur le sujet avec le projet **VIVANT**

Lien web du projet : <https://www.aglia.fr/valotine/>



## Documents



Rapport final du projet



Documents complémentaires (bas de page)